



Communiqué de Presse Mardi 25/11/25

THÉO LAUSSUCQ REMPORTE LE TROPHÉE MICHEL GUÉRARD PARRAINÉ PAR LA MAISON LAFITTE !

Théo Laussucq - du restaurant Le Gabriel (Bordeaux) a décroché ce Lundi 24 Novembre, la première place du Trophée Michel Guérard parrainé par la Maison Lafitte, après 4h30 d'épreuves autour de deux recettes : une entrée sur le thème « Le foie gras au bouillon » et un plat « Poisson de pêche durable cuit aux algues ».

Deux épreuves qui rendent hommage à la cuisine emblématique de Michel Guérard et mettent à l'honneur les produits d'exception de la Maison Lafitte depuis plus d'un siècle.

Pour départager les 6 candidats, un jury d'exception - présidé par Adeline Guérard (Les Prés d'Eugénie***), Hugo Souchet (Président du concours, Chef de cuisine aux Prés d'Eugénie***) et Stéphane Carrade (Président d'Exp'Hôtel, Chef de cuisine du Skiff Club - Hôtel Ha(a)ïtza** *.

Temps fort du Salon Exp'Hôtel, ce concours culinaire de très haut niveau, destiné aux chefs cuisiniers professionnels au niveau national, met en lumière l'innovation culinaire, la maîtrise des techniques gastronomiques, avec des critères de notation autour du fondement de la recette, de l'originalité de l'interprétation, la présentation des plats proposés, la dégustation.

Théo Laussucq s'est distingué avec ses deux interprétations de plat :

Entrée : *Foie ivre de vin de noix, légumes racines embaumés d'un consommé torréfié*

Plat : *Noisette de vive étuvée aux algues artichaut et oignon en marinère de coque, nourrie d'un sabayon iodé*

A 24 ans, Théo Laussucq a su convaincre le jury par la créativité de ses recettes et son travail d'excellence ! Le talent n'attend pas le nombre des années !

Tous les concours et leurs résultats par jour [ici](#)

Exp'Hôtel : une création Beam. Bordeaux Events and More est un acteur majeur incontournable de l'événementiel et du tourisme d'affaires à Bordeaux depuis plus de 100 ans. Le Salon est organisé avec le soutien de l'Union des métiers de l'hôtellerie restauration Gironde (UMIH 33) et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde (CMA NA 33), en partenariat cette année avec le Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM), la CCI Bordeaux Gironde, le CAMPUS DU LAC, FERRANDI Paris Campus de Bordeaux et Norm'Cuisines partenaire officiel des équipements des espaces concours du Salon.